INTESA Al centro il sindaco Alessandro Cattaneo: iniziativa di alto valore educativo

Stop subito agli sprechi di alimenti Saranno distribuiti a chi è in difficoltà

Nasce «Siticibo»: accordo tra associazioni, Comune e San Matteo

di MANUELA MARZIANI

– PAVIA –

NESSUNO SPRECO. Il cibo che non viene consumato al San Matteo, come nelle mense universitarie non verrà più buttato via, sarà donato alle persone in difficoltà, insieme alle derrate alimentari non utilizzate dalla grande distribuzione. Il progetto, denominato "Siticibo", partito a Milano nel 2003 e poi attuato anche in altre città italiane, adesso approda a Pavia dove nel settore della poverà alimentare operano 24 organizzazioni che seguono 6000 persone. Tra questi gruppi, l'attenzione del servizio della Fondazione Banco alimentare, si è concentrata su 14 enti caritativi che assistono un migliaio di poveri. A loro, dal 10 maggio ad oggi dal San Matteo sono arrivati 2700 porzioni di cibo. Inoltre, da Bennet (che partecipa al progetto dall'8 marzo) e Carrefour (dal 17 maggio) sono arrivati 5600 chili di cibi freschi e freschissimi che non hanno più un valore commerciale e 200 chili di pane. "Dal San Matteo arrivano mediamente 60 pasti al giorno - ha detto il presidente Alessandro Moneta -. Sarebbe un peccato che il surplus cucinato andasse disperso". L'iniziativa, inserita nella legge detta del "Buon samaritano", a Pavia ha compiuto i primi passi tre anni fa, accelerando in un periodo in cui sta aumentando il disagio sociale. In Lombardia, infatti, la povertà alimentare interessa 360 mila persone.

I NUMERI
Sono 24 le organizzazioni umanitarie
6.000 gli assistiti

L'ANNO SCORSO, attraverso la rete di partner di Siticibo, sono stati recuperate 78 mila tonnellate di prodotti commestibili. Un po' come fa il Banco Alimentare che solo a Pavia, in occasione dell'ultima colletta ha permesso di raccogliere 19 mila chili di alimenti. Ora, coinvolgendo, oltre al San Matteo anche le 4 mense universitarie e in un prossimo futuro anche la Serenissima (oggi non riesce a garantire la catena del freddo) che serve tutte le scuole, si pensa di dare una risposta a chi si trova in difficoltà.

"Questa iniziativa ha un valore educativo - ha ricordato l'assessore comunale ai Servizi sociali, Sandro Assanelli - perché insegna a non sprecare il cibo. E' un aiuto nei confronti di chi ha meno e consentirà pure un risparmio di 10/12 mila euro al mese". Verso la fine dell'estate il progetto potrà essere perfezionato, perché servono nuovi donatori di cibo in grado di sgravare gli enti dal carico operativo del ritiro, un mezzo refrigerato che possa effettuare i recuperi, magari un sistema di sconti sul pagamento della tassa rifiuti per chi dona, volontari e finanziatori. Una rete complessa, che però ha cominciato a muovere i primi passi.